



GUT HARDEGG

gelebte Artenvielfalt

PRESSEMAPPE WEINGUT SEPTEMBER 2019

GUT HARDEGG
A-2062 Seefeld-Kadolz
Tel.: +43 2943 2203
Fax.: +43 2943 2203 10
Email: office@guthardegg.at
www.guthardegg.at



GUT HARDEGG

gelebte Artenvielfalt

PRESSEMAPPE WEINGUT SEPTEMBER 2019

INHALT

Das Gut Hardegg . im Zeichen der Vielfalt	2
Das Weingut . die Premium-Marke „Graf Hardegg“	3
Steckbrief	4
Biologische Bewirtschaftung	5
Weinqualitäten und Stilistik	6
Unsere Weinlinien im Überblick	7
Die Weine	
<i>vom Gut</i>	8
<i>vom Schloss</i>	9
<i>Lagen & Reserven</i>	10
<i>Spezialitäten & Kultweine</i>	11
<i>Jahrgangssekt</i>	12
Facts & Figures	13
Die Region	
Das nördliche Weinviertel	14
Klima & Geologie	14
Das Erbe der Geschichte	
Das Schloss der Grafen Hardegg	15
Die Ursprünge des Namens Hardegg	15
Die Geschichte der Grafen Hardegg	16
Das Familienwappen	17
Kontakt	18



GUT HARDEGG

gelebte Artenvielfalt

EIN GUTSBETRIEB IM ZEICHEN DER VIELFALT

GUT HARDEGG kann auf eine lange Historie zurückblicken. Seit zehn Generationen hat sich der Familienbetrieb zu dem entwickelt, wofür er heute bekannt ist: ein vielfältiger Landwirtschaftsbetrieb auf der Höhe der Zeit und mit besonderem Fokus auf die Erhaltung der Artenvielfalt.

Gelegen im nördlichsten Teil des österreichischen Weinviertels, knapp an der tschechischen Grenze und zum fruchtbaren Südmähren, werden auf über 2.200 ha Eigengrund Landwirtschaft, Weinbau, Forstwirtschaft und Tierzucht betrieben. Zeitgemäß und nachhaltig. GUT HARDEGG sieht sich als Leitbetrieb, möchte das Beste aus seinen Möglichkeiten machen und trägt daher für die ganze Region Verantwortung mit.

Eine vielfältige Fruchtfolge, schonende Bodenbewirtschaftung, Kreislaufwirtschaft, hochwertige Brachflächen, reich strukturierte Feldfluren, Tierwohl über tierartgerechte Nutztierhaltung und die renaturierte Pulkau sind nur ein Bruchteil der Maßnahmen, die vom heutigen Eigentümer Dipl.-Ing. Maximilian Hardegg übernommen und seit Jahren konsequent weiterentwickelt werden.

„Mein ganzer Betrieb, jeder Mitarbeiter und ich selbst, leben von der Landbewirtschaftung und allem was dazugehört. Mir würde aber etwas massiv fehlen, wenn ich dies auf Kosten der Natur machen müsste. Mein Ziel ist es daher, unser Tun nicht nur auf die Wirtschaftlichkeit auszurichten, sondern auch auf Tierwohl und Artenvielfalt. Mir schwebt eine satte, reiche Natur voll von Leben vor, inmitten einer renaturierten Kulturlandschaft. Das bei uns Erreichte teile ich aktiv mit, je mehr mitmachen, umso besser für das große Ganze.“, so Maximilian Hardegg.

Für Maximilian Hardegg steht die Schaffung eines hochwertigen Ökosystems im Vordergrund und zwar für Feld- und Singvögel, aber auch für Insekten und Niederwild. Das jagdliche Naturverständnis ist der Schlüssel zum Erfolg. Daher trägt das 2019 neu konzipierte Unternehmenslogo GUT HARDEGG auch den Untertitel „*gelebte Artenvielfalt*“.

Um sowohl Außen- als auch Innenwahrnehmung der vielfältigen Aktivitäten zu schärfen und die Ressourcen aller Betriebszweige besser zu nützen, hat man sich entschieden, die Bezeichnung GUT HARDEGG als Dachmarke zu verwenden. Unsere Top-Produkte (z. B. Weine) führen dabei auch in Zukunft den alten Familiennamen GRAF HARDEGG.

Das Weingut

DIE PREMIUM-MARKE GRAF HARDEGG

Das Produktlogo „Graf Hardegg“ ist die Premium-Marke des Gutsbetriebs und wird aktuell auf allen Produkten des Weinguts (Wein, Sekt, Spirituosen) sowie auf unserem BIO Honig und nativem Rapsöl geführt. Die Etiketten zeigen das Logo mit dem **Schriftzug** „*Graf Hardegg*“ unter dem Familienwappen (*siehe Seite 17*). Das Familienwappen ist das verbindende Element zwischen dem Unternehmenslogo GUT HARDEGG und dem Produktlogo „*Graf Hardegg*“.



Das Logo „Graf Hardegg“ führen nur die besten Gutsprodukte

Das Weingut

STECKBRIEF

Das Weingut und seine wichtigsten Rieden liegen in unmittelbarer Umgebung von Schloss Seefeld, dem Wohnsitz der Familie Hardegg, in Seefeld-Kadolz. Wie Bilddokumente aus dem 16. Jahrhundert zeigen, betrieb man auf Schloss Seefeld bereits im späten Mittelalter Weinbau. Der barocke Hofkeller, der heute noch zum Ausbau und zur Lagerung verwendet wird, stammt aus dem Jahr 1640.

Über die Jahrhunderte war der Weinbau ein wichtiger Eckpfeiler der Herrschaft. Aber vor allem mit der Übernahme des Weingutes durch Maximilian Hardegg im Jahr 1991 kam neuer Schwung ins traditionsreiche Weingut. Die Weinproduktion wurde komplett auf Qualitätsproduktion umgestellt, auch neue Rebsorten wurden ausgepflanzt – Chardonnay, Pinot Noir und Viognier. Und bereits Mitte der 2000er Jahre begann man mit der Umstellung auf biologisch-organische Bewirtschaftung. Die erste zertifizierte Ernte war 2009.

Neben dem Engagement in den Weingärten wurde auch in die Kellertechnik investiert. In den Jahren 2000/2001 wurde ein neues Kellergebäude errichtet. Kern der Anlage ist die Traubenverarbeitung, die sich auf drei Ebenen abspielt. Trauben, Maische bzw. Most müssen nun nicht mehr gepumpt werden, und alle Möglichkeiten der Traubenverarbeitung, wie Ganztraubenpressung, Rebeln oder Mazeration können je nach den Gegebenheiten der unterschiedlichen Chargen durchgeführt werden.

Die Weingärten befinden sich im Umkreis von etwa acht Kilometern rund um das Weingut. Die 30 Hektar verteilen sich auf 3 Rieden. Bei den Böden handelt es sich hauptsächlich um kalkhaltige Sedimentations- und Rohgesteinsböden mit hohem Sandanteil. Die Niederschlagsmenge beträgt im Jahresschnitt 400 – 450 mm, was für eine Weinrebe eine Untergrenze darstellt. Daher gilt besonderes Augenmerk der Bodenverbesserung, der Wasserspeicherung des Bodens und dem Humusaufbau.

Am Weingut werden hauptsächlich klassische Traubensorten wie Grüner Veltliner, Riesling, Zweigelt aber auch Pinot Noir und Chardonnay kultiviert. Zusätzlich arbeiten Maximilian Hardegg und sein Team mit Sorten und Praktiken, die international zwar bestens etabliert sind, beim lokalen Branchenestablishment jedoch öfters Kopfschütteln hervorgeufen haben. So wird ab 1994 ein fortifizierter Wein nach dem Vorbild eines Vintage-Ports hergestellt und 1995 wurde erstmals die französische Sorte Viognier ausgepflanzt. Beide Produkte zählen heute, bis weit über die Grenzen Österreichs hinaus, zu „Kultweinen“.

Das Weingut

BIOLOGISCHE BEWIRTSCHAFTUNG

Alle Weingärten des Weinguts werden seit 2009 kontrolliert organisch-biologisch bewirtschaftet. So werden die Bodenqualitäten und die Kraft der Reben über den Jahreskreislauf gestärkt. Artenvielfalt und Biodiversität werden belebt. Zahlreiche Feldvögel, Insekten & andere Nützlinge fühlen sich in unseren Weingärten zuhause. Auch jede Menge Wildbienen nisten sich in den lebendigen Böden ein.

Unsere betriebsinterne Kreislaufwirtschaft ermöglicht es sogar, viel natürlichen „Mist“ auf Stroheinstreu für die Bereitung von hochwertigem Kompost zu verwenden. Und unsere landwirtschaftlichen Blühflächen, werden als Grünschnitt in den Weingarten eingebracht, um dort den Humusaufbau auf den kargen Sandgesteinsböden zu fördern.

In den Weinbergen wachsen daher Wildkräuter und Leguminosen, wie Klee, welche Stickstoff in der Luft sammeln und die Reben so auf natürliche Weise versorgen. Gleichzeitig wird damit eine vielfältige Mikrofauna erreicht, die eine ausgezeichnete Mineralisation bewirkt.

Die Begrünungseinsaat dient der Erosionskontrolle, dem Humusaufbau, der Biodiversität in ihrer Gesamtheit, um zu einer vermehrten Wasserspeicherung und einer Verbesserung der Bodenstruktur zu führen; merkbar wird dies durch eine Qualitätssteigerung der Frucht aufgrund von natürlicher Ertragsbeschränkung.

.....

Maximilian Hardegg: „Über die Verbesserung der Bodenqualität konnten wir betriebsübergreifend mehr natürliches Gleichgewicht erreichen – nicht nur, was den Weinstock betrifft. Umso mehr freuen wir uns über die Qualität des aktuellen Leseguts. Die Individualität der Weine macht uns jedes Jahr viel Mut, den eingeschlagenen Weg konsequent fortzusetzen.“

Das Weingut

WEINQUALITÄTEN UND STILISTIK

Die Weingartenarbeit wird durch das Ziel bestimmt, Gewächse zu erzeugen, die in ihrem Charakter einzigartig sind und von den Vorteilen des nördlichen und kühlen Anbaugebietes profitieren. Insofern steht nicht übermäßige Reife im Vordergrund, vielmehr soll die elegante Frucht erhalten bleiben, um so Weine entstehen zu lassen, die in erster Linie durch Balance, Finesse und Harmonie überzeugen.

Im Keller steht die Erzeugung von „eleganten“ Weinen im Vordergrund, die mit viel Charakter ihre Herkunft und das Terroir zeigen. Daher setzen wir bevorzugt auf traditionelle Methoden, die mit wenig Technik auskommen. Konsequenter Weise gehen bei dieser Ausbaumart viele Weine ins große Holzfass.

Die Rebsorte prägt das Geschmacksbild des Weines bestimmend. Über den Boden erhält die Weinrebe die Nährstoffe, die sie zur Reifung der Trauben braucht. Das Klima der Region und die Mikroklimata im Weingarten schließlich haben maßgebliche Bedeutung für all diese Vorgänge. Diese „Dreiecksbeziehung“, gerne als „terroir“ bezeichnet, beeinflusst den Wein grundlegend und macht ihn einzigartig. Ziel der Kellerwirtschaft ist es, diese „Terroir-Noten“ zu erhalten und zu fördern.

.....

Maximilian Hardegg: „Wir freuen uns, dass immer mehr Weingenießer, die Eleganz und Finesse unserer Weine schätzen gelernt haben. Unser gut abgestimmtes Sortiment bietet vom Sommerwein über Speisebegleiter bis hin zum Solo- oder Dessertwein alles, was das Herz begehrt – und das mit höchster Qualitätskonstanz.“

Das Weingut

UNSERE WEINLINIEN IM ÜBERBLICK

Veltinsky

Seit mehr als 23 Jahren der Prototyp des frischen Grünen Veltliner aus dem Pulkautal.

VOM GUT

Grüner Veltliner
Rosé
Zweigelt

Viel Frische & Frucht, hohe Sortenypizität.
Weine, die die Stärken des Gebiets vermitteln sollen. Klar und schlicht verbinden diese Weine Trinkgenuss mit Qualität.

VOM SCHLOSS

Grüner Veltliner
Riesling
Pinot Noir

Die Selektion "vom Schloss" stammt aus den über 400 Jahre alten Weinrieden rund um Schloss Seefeld. Entsprechend traditionsbewusst werden Böden, Reben und Weine gepflegt. "Authentisch & trinkfreudig" sind sie begehrte Speisenbegleiter.

LAGEN & RESERVEN

Grüner Veltliner
Steinbügel
Riesling
Chardonnay
Pinot Noir

Unsere große Einzellage Steinbügel gibt uns die Chance, unverwechselbare Bodenausprägung, Eleganz und Finesse in den besten Chargen zu vereinen. Es entstehen Weine mit hoher Eigenständigkeit und Lagerfähigkeit.

SPEZIALITÄTEN

„V“ - Viognier
FORTICUS - fortifizierter
Süßwein aus Merlot
XO20 - Veltliner-Weinbrand

Ein Hauch von Exotik und Extravaganz. Das sind unser Viognier, Forticus oder die Einzelfass-Abfüllungen eines 20-jährigen Veltliner-Weinbrands. Wir lieben es, uns auch „ausgefallenen“ Sorten, Ideen und Projekten zu widmen.

JAHRGANGSSEKT

Brut
Brut Rosé

Unsere Jahrgangssekte werden im traditionellen Flaschengärverfahren hergestellt und nach mindestens 3-jähriger Hefelagerung mit der Hand gerüttelt. Elegant, gut strukturiert und charaktervoll vermitteln sie perfekte „cool climate“ Stilistik mit feiner Perlage.

Das Weingut

DIE WEINE

Veltinsky

Seit 23 Jahren der Prototyp eines Grüner Veltliners aus dem Pulkautal im nördlichen Weinviertel: frischer Duft nach Apfel, Heu und leichte Zitrusnoten, am Gaumen viel cremige Apfelfrucht. Würzig und frisch.

WEINE VOM GUT

Viel Frische & Frucht, hohe Sortenypizität. Weine, die die Stärken des Gebiets vermitteln sollen. Klar und schlicht verbinden sie Trinkgenuss mit Qualität.

Grüner Veltliner vom Gut

Der typische Vertreter des Weinviertels. Duftet würzig nach Wiesenkräutern, sehr pfeffrig; am Gaumen mit einiger Kraft, Steinobstaromen; spritzig-fruchtiger Gesamteindruck.

Rosé vom Gut

Ein Rosé aus Pinot Noir und Zweigelt, stilistisch eher wie ein Weisswein, mit heller Farbe und feinem Duft nach Erdbeere und Himbeere. Kaum spürbares Tannin und animierende Fruchtsüße. Ein erfrischender Wein für warme Tage. Auch als Aperitif perfekt.

Zweigelt vom Gut

Ein schönes Beispiel dafür, was diese österreichische Sorte im kühlen Klima vermag: Viel Frucht, milde Tannine, am Gaumen Kirschen und Weichsel mit einem Ton von Mandeln.

Das Weingut

DIE WEINE

WEINE VOM SCHLOSS

Die Selektion "vom Schloss" stammt aus den über 400 Jahre alten Weinrieden rund um Schloss Seefeld. Entsprechend traditionsbewusst werden Böden, Reben und Weine gepflegt. "Authentisch & trinkfreudig" sind sie begehrte Speisenbegleiter.

Grüner Veltliner vom Schloss

Saftig und elegant. In der Nase deutlich Würze mit Tropenfrucht von Mango und Ananas. Feiner mineralischer Nachhall mit schönem Säurespiel. Ein ausdruckstarker Veltliner mit Vitalität und Charakter.

Riesling vom Schloss

Fruchtige Eleganz und kühle Mineralität. Traditionell und ohne moderne önologische Eingriffe angebaut, kommen Sorte und Boden optimal zur Geltung. Ein Wein mit vibrierender Säurestruktur und guter Länge.

Pinot Noir vom Schloss

Feingliedrig und delikater. Komplexe Fruchtaromen von roten Beeren, unterlegt mit zarter Würze und Mineralik. Ein erstaunlich „burgundischer“ Pinot aus dem nördlichen Weinviertel. Gute Lagerfähigkeit.

Das Weingut

DIE WEINE

LAGEN & RESERVEN

Die Ried Steinbügel, unsere beste Lage, liegt etwas oberhalb von Schloss Seefeld und schließt direkt ans Weingut an. Sie ist großteils eine nach Süden ausgerichtete Hanglage und besteht aus einem durchlässigen tonigen Rohsandboden marinen Ursprungs, der sehr kalkhaltig ist. Während die sonnenexponierte Lage tagsüber als Hitzeopol gilt, sorgt die kontinentale Luft nachts für eine starke Abkühlung, sie führt somit zu signifikanten Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperaturen. Dies wiederum gewährleistet eine frische, knackige Säure und auch eine ausgeprägte Aromenvielfalt in den Trauben. Durch die luftige Lage können die Trauben im Herbst lange am Stock gesund reifen, ohne durch Fäulnis infiziert zu werden. Damit repräsentieren die langlebigen Weine aus dieser Einzellage bestmöglich sowohl den Jahrgangs- als auch den Sortentypus.

Grüner Veltliner Ried Steinbügel

Saftig und elegant. In der Nase deutlich Würze mit Tropenfrucht von Mango und Ananas. Feiner mineralischer Nachhall mit schönem Säurespiel. Ein ausdruckstarker Veltliner mit Vitalität und Charakter.

Riesling Ried Steinbügel

Rassig und finessenreich. Wunderschöne Steinobstaromen von Marille & Weingartenpfirsich, ein Hauch Tropenfrucht. Saftig, elegant mit animierender Säure. Langes Finale mit mineralischem Nachhall. Potenzial!

Chardonnay Ried Steinbügel

Der mondäne Klassiker. Zarter Duft nach reifer Tropenfrucht, ein Hauch Brioche, kandierte Orangezesten. Am Gaumen cremig, gut anhaltend, fein balancierte Säure. Im Finale Mango mit dezente Röstaromen.

Pinot Noir Ried Steinbügel

Eine Klasse für sich. Dezent Kirschrot, im Duft kühle, rotbeerige Nuancen, herrlicher Fruchtschmelz mit langem, eleganten Finale. Ein außergewöhnlicher und „burgundischer“ Pinot aus bester Lage. Großes Potenzial.

Das Weingut

DIE WEINE

SPEZIALITÄTEN & KULTWEINE

Ein Hauch von Exotik und Extravaganz. Das sind unser Viognier, Forticus oder die Einzelfass-Abfüllung eines 20-jährigen Veltliner-Weinbrands. Wir lieben es, uns auch „ausgefallenen“ Sorten, Ideen und Projekten zu widmen.

„V“ Viognier

Ein reinsortiger Viognier aus dem nördlichen Weinviertel. Diese selten gewordene, autochtone Weißweinrebsorte aus dem nördlichen Rhôneal hat bei uns einen neuen Boden gefunden. Unser "V" ist vielschichtig, mit komplexen Aromen nach Pfirsich, Mango, Melonen und Rosen. Präsen Säure und guter Biss. Eine Rarität mit enormen Potenzial, die den internationalen Vergleich nicht scheuen muss.

FORTICUS fortifizierter Merlot - süß

1994 kreierten wir als erster Betrieb in Österreich einen Süßwein im Stil eines klassischen »Vintage Port« mit dem Namen "Porticus". Nach Protesten des "Instituto do Vinho do Porto" heißt er nun "Forticus". Es handelt sich dabei um einen „fortifizierten“ Wein von hochreifen und gesunden Merlot-Trauben, spontan- & maischevergoren, abgestoppt mit eigenem Weinbrand und mindestens 4 Jahre in Barriques vor der Flaschenfüllung gelagert. Dieser außergewöhnliche Dessertwein ist für sehr lange Flaschenlagerung konzipiert. Er passt perfekt zu Desserts mit Schokolade oder solo als Digestif. Er wird nur in den besten Rotweinjahren erzeugt!

XO20 Grüner Veltliner Weinbrand – Einzelfassfüllung

Dieser exquisite Grüner Veltliner Brand Reserve durfte für 20 Jahre in unserem barocken Hofkeller im kleinen Eichenfass reifen, bis er schließlich im Oktober 2017 als Einzelfassabfüllung in 392 Flaschen abgefüllt wurde. Am Gaumen mild-würzig, zart und sehr finessenreich. Im Duft elegant, hochwertig. Guter Druck, aber nicht aufdringlich. Durch den langjährigen Reifeprozess im Eichenfass erhält er auf natürliche Weise seine typische Bernsteinfarbe.

Das Weingut

DIE WEINE

JAHRGANGSSEKT

Unsere Jahrgangssekte werden im traditionellen Flaschengärverfahren hergestellt und nach mindestens 3-jähriger Hefelagerung mit der Hand gerüttelt. Die Trauben dafür stammen aus unserer besten Riede Steinbügel. Elegant, gut strukturiert und charaktervoll, vermitteln sie die perfekte „cool climate“ Stilistik mit feiner Perlage.

BRUT

Chardonnay & Pinot Noir

Minimale Dossage aus einem reifen Viognier.

Hell und klar, komplexes Bukett, Grapefruit, zarte Würze, leichte Hefe, am Gaumen dicht und straff. Feinste Perlage, nussiges Finish, Grapefruit im Abgang, gute Länge.

BRUT ROSÉ

Pinot Noir & Merlot

Zartes Rosé, intensive Fruchtnoten, Ribisel, Weichsel, am Gaumen lebendiges Frucht-Säurespiel, cremige Textur und feine Perlage, im Finish fruchtiger Nachhall.

.....

Die Trauben zur Sektherstellung werden – je nach Jahrgang – etwa Anfang bis Mitte September als erste gelesen und aus mehreren Parzellen der Ried Steinbügel selektioniert. Dabei ist es wichtig, dass Säure und Reife genau am Punkt sind. Die Vergärung erfolgt durch weinbergseigene Hefen (Spontangärung) in Barriquefässern. Der Grundwein wird im folgenden Frühjahr auf die Flasche gefüllt, wo er die Sektgärung durchläuft. Der Wein bleibt daraufhin mindestens 3 Jahre in Kontakt mit der Hefe. Dann wird er am Rüttelpult im Hofkeller händisch abgerüttelt und im Anschluss degorgiert.

Das Weingut

FACTS & FIGURES

Eigentümer	Dipl.-Ing. Maximilian Hardegg
Betriebsleiter	Dr. Andreas Gruber
Rebfläche	30 Hektar
Rotweinanteil	22%
Exportanteil	25%
Exportländer	Deutschland, Niederlande, Dänemark, Belgien, Skandinavien, Tschechische Republik, Polen, Kanada, USA, Japan

Alle Weingärten befinden sich in einem Umkreis von etwa acht Kilometern rund um das Weingut. Die Böden sind kalkhaltige Sedimentationsböden mit hohem Sandanteil. Das Weingut ist seit 2009 biologisch-organisch zertifiziert (*LACON, siehe Anlage*).

SORTENSPIEGEL

Grüner Veltliner	56%
Rheinriesling	13%
PinotNoir	12%
Zweigelt:	5%
Merlot	5%
Viognier	5%
Chardonnay	4%

Die Region

DAS NÖRDLICHE WEINVIERTEL

Noch vor rund fünfundzwanzig Jahren galt die Region im Norden von Niederösterreich als önologisch nicht sehr bekanntes Gebiet. Trotz des Namens Weinviertel spielte sie in der österreichischen und internationalen Weinwelt eine eher untergeordnete Rolle. Dies hat sich mittlerweile geändert, aber speziell das nördliche Weinviertel abseits von Retz oder Laa an der Thaya ist für viele immer noch wenig bekanntes Terrain.

Maximilian Hardegg: „Gerade das grenznahe Pulkautal mit seiner Urtümlichkeit und Beschaulichkeit eignet sich speziell dafür, entdeckt zu werden. Ich finde es unglaublich spannend, an dieser Entwicklung federführend mitwirken zu können.“

KLIMA & GEOLOGIE

Das nördliche Niederösterreich liegt im Einflussbereich zweier Klimazonen. Das kontinentale Klima aus dem Norden sorgt für frische Nächte im Sommer und bringt lange, kühle Herbstperioden. Der pannonische Einfluss aus dem Osten wirkt durch trockene, heiße Sommertage und starke Winde. Entsprechend gering fällt der durchschnittliche Jahresniederschlag zwischen 350-450 lt/m² aus.

Geologisch gehört unsere Region zur Molassezone, die im Wesentlichen aus Sedimentgesteinen der Erdneuzeit aufgebaut ist und vom Urmeer der „Tethys“ bedeckt war. Die Gesteinsformation wird zu den Laa-Schichten gezählt, beträgt etwa 17 Millionen Jahre und besteht vorwiegend aus feinsandigen Tonen, die stellenweise zu hartem Sandstein verfestigt sind. Die abgelagerten kalkhaltigen Meeresmuscheln und -schnecken sowie Schichtungsmerkmale weisen auf die Entstehung der Sedimente im seichten Meer hin und zeigen auch anschaulich den Einfluss der Strömungen und von Sturmereignissen.

.....

Maximilian Hardegg: „Die klimatische Situation macht es möglich, vor allem Sorten wie Grüner Veltliner, Riesling oder Pinot Noir, zu kultivieren, die in kühleren Klimazonen interessante Ergebnisse bringen. Unsere Weine strahlen dadurch Lebendigkeit und Würze aus.“

Das Erbe der Geschichte

DAS SCHLOSS DER GRAFEN HARDEGG

Architektonischer Mittelpunkt des Gutes ist das familieneigene Barockschloss in Seefeld-Kadolz, eingebettet in die sanfte Hügellandschaft des Pulkautals. Es wurde in den Jahren 1705 bis 1710 auf den Grundfesten einer mittelalterlichen Wasserburg errichtet. Der Entwurf dazu stammt von Architekt Johann Jakob Castelli, der für seinen Bauherren Johann Conrad Friedrich Graf zu Hardegg (genannt „der Stifter“) versuchte, barocke Lebensfreude zum Ausdruck zu bringen, sowie mit dem alles überragenden Bau die Bedeutung für die Region zu unterstreichen.

Das Schloss wird heute von Dipl.-Ing. Maximilian Hardegg und seiner Familie genutzt und erhalten. Umfangreiche Restaurierungsarbeiten seit dem Jahr 1992 haben dem Gebäude seinen früheren Glanz zurückgegeben. Hervorzuheben sind die Deckenfresken von Winterhalter (Schüler und später künstlerischer Konkurrent von Maulpertsch) in der Schlosskapelle sowie die exotisch-illusionistischen Ganzwand-Malereien im Speisesaal, welche dem Umfeld von Johann Baptist Wenzel Bergl zuzuordnen sind. Besonders erwähnenswert ist auch die Gartenneuanlage mit Stiege und Parterregärten, welche gemeinsam mit dem Österreichischen Bundesdenkmalamt nach historischen Plänen ausgearbeitet wurde.

Ganz im Sinne der baulichen Konzeption des Hauses wird das Schloss heute durch den Eigentümer zwecks Hebung des kulturellen Wertes des Weinviertels für exklusive Veranstaltungen geöffnet.

DIE URSPRÜNGE DES NAMENS HARDEGG

Der Name Hardegg geht vermutlich auf den Erbauer der Burg Hardegg (Waldviertel, ca. 25 km westlich von Seefeld-Kadolz) zurück. Dieser, Luitold II aus dem bayrischen Geschlecht der Grafen von Pley, ließ im frühen 12. Jahrhundert eine Burg an der Thaya, und zwar in einer Schleife des Flusses, einer sogenannten „harten Ecke“, errichten. Nun war es damals üblich, den Stammsitznamen zum Familiennamen zu machen, und so konnten sich die Burgherren, sofern sie das Lehen innehatten, nunmehr Grafen von Hardegg nennen. Die älteste, heute noch vorhandene, urkundliche Erfassung stammt aus dem Jahre 1188 und führt eben diesen Luitold II als „Comes de Hardek“ an.

Danach wechselte die Grafschaft mehrfach den Eigentümer und fiel mangels zahlungskräftiger Interessenten zurück an die Habsburger. Kaiser Maximilian I. verkaufte sie schließlich laut Urkunde vom 28. März 1495 an Heinrich Prueschenk (ab diesem Zeitpunkt erblich Graf zu Hardegg), einen direkten Vorfahren des heutigen Besitzers.

Das Erbe der Geschichte

DIE GESCHICHTE DER GRAFEN GARDEGG

Die Grafen Hardegg stammen von den Prueschenks ab, ältester steirischer Adel datierend aus dem Jahre 1069. Hervorzuheben sind die beiden Brüder Sigmund und Heinrich (s.o.), welche im ausgehenden 15. Jahrhundert als treue Diener der Kaiser Friedrich III. und Maximilian I. tätig waren. Zeugnis dieses erfolgreichen Schaffens der überaus wohlhabenden Brüder als Privatberater, Kämmerer, Feldherren und Financiers des Kaiserhauses ist die ungewöhnlich rasch aufeinanderfolgende Verleihung von Titeln und Lehen, dokumentiert unter anderem im fünf-feldigen Wappen der Reichsgrafen zu Hardegg, zu welchen sie 1495 ernannt wurden.

Auf den glänzenden Aufstieg der Familie folgte eine Phase der wirtschaftlichen Schwäche; nach dem Tod des schwer verschuldeten Grafen Johann Wilhelm mußte Graf Julius III. die Burg Hardegg im Jahre 1635 an die Freiherrn von St. Julien vorerst verpfänden und dann verkaufen. Stattdessen dienten als Familiensitz die bereits seit 1632 im Eigentum befindlichen Herrschaften Kadolz, Seefeld und Stetteldorf (am Wagram). Julius' Enkel, die Brüder Johann Julius Adam und Johann Conrad Friedrich, gründeten zwei Linien, der ältere diejenige in Stetteldorf und der jüngere die noch heute existierende Seefelder-Linie.

Maximilian Hardegg sieht heute, nach mehr als 500 Jahren Familiengeschichte im Wein- und Waldviertel seine Aufgaben darin, die Geschichte der Grafen Hardegg in zeitgemäßer Lebens- und Wirtschaftsform fortleben zu lassen.

.....

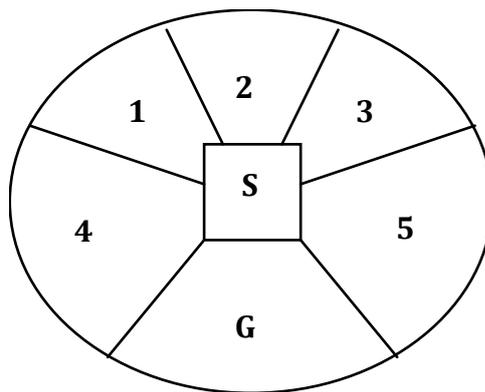
Maximilian Hardegg: „Die Grafen Hardegg werden von Historikern als Landespatrone bezeichnet, worauf ich sehr stolz bin. Meine heutige Aufgabe sehe ich daher darin, mich als Meinungsbildner für das Land zu engagieren, sowie mit nachhaltiger Qualitätsproduktion die Region zu stärken.“

Das Erbe der Geschichte

DAS FAMILIENWAPPEN

Das Wappen besteht aus einem **Herzschild (S)**, **fünf Feldern** und einem **Zwickel (G)**. Das Herzschild stellt das Stammwappen dar.

1. Feld: Goldener Löwe mit Krone auf blauem Hintergrund; mit der rechten Pranke eine goldgekrönte Säule vor sich haltend; Grafschaft Hardegg (1354).
 2. Feld: Zwei goldene Schräglingsbogen auf rotem Hintergrund; Grafschaft Glatz (1503).
 3. Weißer Adler mit ausgebreiteten Flügeln und zwei roten Pfählen für die Grafschaft Machland (1494).
 4. Goldener Adler im weißen Feld, mit ausgebreiteten Flügeln, für die Herrschaft Stettenberg (Reichsfreiherrn, 1480).
 5. In Silber gerahmt ein rotes Tatzenkreuz für die Grafschaft Kreuzen (1482).
- S Das Herzschild (Stammwappen): ein schreitender Habicht (1367).
- G Der Zwickel: roter gebogener Rechtarm mit einem Streitkolben in der Hand (Reicheregg);.



Kontakt

WEINGUT

A-2062 Seefeld-Kadolz
Tel.: +43 2943 2203
Fax.: +43 2943 2203 10

Betriebsleitung:
Dr. Andreas Gruber
Mobil: +43 (0)676 3416767
E-Mail: gruber@guthardegg.at

GUT HARDEGG

A-2062 Seefeld-Kadolz
Tel.: +43 2943 2203
Fax.: +43 2943 2203 10

Email: office@guthardegg.at
www.guthardegg.at

